

識飲識食識海鮮

許多市民都喜歡外出品嘗美食，特別是對海鮮美饌尤其喜愛。事實上，香港人均海鮮消耗量已是全亞洲第二位，達到 66.5 公斤，是全球人均消耗量的 3 倍！海鮮自助餐、中式海鮮餐、日式刺身放題，甚至新興的泰式鮮活釣蝦，是大眾外出用膳的首選。然而，這些美食背後，到底有沒有食物安全的隱患？

讓我們剖析常見海鮮的食物安全問題：

重金屬

無機砷（俗稱砒霜）、**甲基汞**及**鎘**等重金屬均是常見於被污染的海產中。重金屬污染物被排放入海水，並於生物體內積聚。濾食性的海產如貝類、蟹類及大型捕獵魚如吞拿魚等，都有較高攙雜重金屬的風險。故此，香港法例中食物攙雜（金屬雜質含量）規例第 132V 章規限了食品重金屬的含量，食物供應商可定期為海鮮產品進行重金屬檢測，以保障食品安全。

組胺

組胺是魚及魚製品腐敗及發酵過程中，經細菌產生的有毒代謝物，可令人感到噁心、嘔吐及出疹。**組胺中毒**常發現於冰凍鯖科魚類及罐頭類魚製品，現時本港雖然沒有法例規定魚肉內組胺的含量，但國際方面，食品法典委員會 CODEX 則制定罐頭魚製品的組胺含量為每千克魚肉不得超過 200 毫克。

抗生素及獸藥

氯霉素、四環素、孔雀石綠及硝基呋喃等都曾被發現殘留於海產中包括淡水魚類及大閘蟹。為了確保穩定的產量和可觀的收入，黑心養殖戶可能於水產養殖及運送時增添抗生素及獸藥，這不但造成食物安全問題，還會加劇日漸嚴重的人體抗生素抗藥性的問題。根據《食物內有害物質規例》(第 132AF 章) 禁止出售含有過量有害物質的食品，任何食品均不得含有任何**孔雀石綠**、**呋喃他酮**、**呋喃唑酮**及**氯霉素**。



病毒及微生物

主要針對刺身海產及生食貝類（尤其生蠔）。因食物未經烹煮，若貯存溫度不當及處理衛生不佳，便可引致食物中毒，當中尤以**諾如病毒**、**甲型肝炎病毒**、**沙門氏菌**、**大腸桿菌**、**李斯特菌**、**霍亂弧菌**及**副溶血性弧菌**較為常見。食物安全中心已為食物業界制定即食海產刺身的微生物和致病菌指引，業界在處理生食海產時亦應額外注意衛生。

STC 建議海產供應商及食品業界**定期為海產產品進行檢測**，為公眾提供符合食品法例又安全優質的海鮮產品。STC 是擁有近 60 年歷史、備受國際認可的獨立、非牟利檢測及認證機構。我們致力提供食品安全測試服務，幫助業界確保食品的安全和質素。

如欲了解更多相關資訊，請與我們聯繫：

電話：+852 2666 1839/ 2666 1887 傳真：+852 2663 1284 電郵：hkcfid@stc.group

